

Q 1 検査結果の数値を見てどのように判断したらよいか。

A 1 食品には、食品衛生法（法第13条）で定められた基準のある食品(冷凍食品、清涼飲料水など)と基準のない食品があります。

しかし、基準のない食品は、どのような衛生状態でもよいわけではなく、腐敗したものや病原微生物に汚染されたものは提供してはいけないことになっています（法第6条）。

一方、世の中に多く流通している食品群（弁当・そうざい、麺類、洋菓子）などには、ハサップシステム導入前には「衛生規範」で、食品ごとに目指すべき指標(基準のようなもの)が示されていました。

衛生管理の方法を営業者がハサップシステムで管理するようになって、衛生管理の方法を食品群ごとに定めていたこれらの衛生規範は廃止されました。

しかし衛生規範に定められていた指標は、多様化する食品に必ずしも適していない場合もありますが、従来からの食品の衛生状態を比較するためには参考となります。

そのため、旧衛生規範に定められていた食品については、これを基準として判断することができます。

なお、基準や指標に適合しなかった場合には、成績書にその旨の解説の文書を同封しています。

また、基準のある食品かどうかなどを調べるために、当所のホームページのお知らせに「**食品の検査をしたいが、何を検査すべきか調べたい**」を掲載しています。

Q 2 規格基準や衛生規範のない食品については、どのように判断するのか

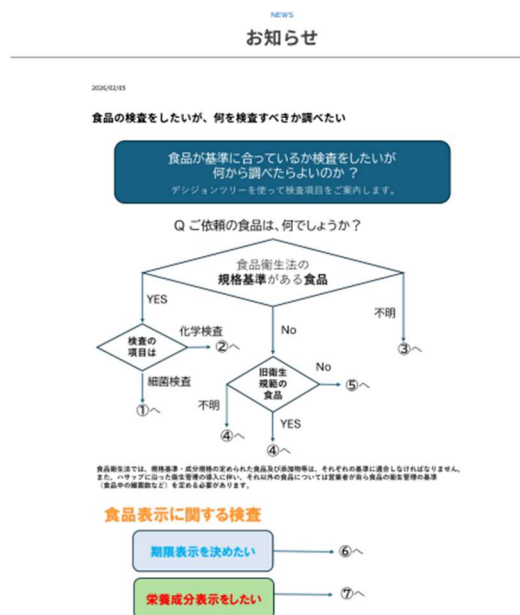
A 2 衛生規範等では、すべての食品を対象としていないため、それ以外の食品は、「ハサップに沿った衛生管理」に基づく検証の手段として自主検査により衛生状態を把握することになります。

Q 3 具体的には、どのようにしたらよいか。

A 3 営業者が自分の調理・加工・製造・販売する食品の衛生状態を自主検査によって、把握し、衛生状態が保たれているのか、改善の必要があるのかを判断しなければなりません。

判断の方法として、指標細菌を対象とした検査があります。

一般細菌数 食品中の細菌の数を調べ「食品の衛生状態(レベル)」を判断する。



大腸菌群 加熱に弱い大腸菌群の有無(陰性→いない、陽性→いる)を調べ加熱の効果を確認する。

E.coli(大腸菌) 糞便の中に存在する大腸菌の有無を調べ、糞便や手からの汚染を確認する。

黄色ブドウ球菌 手・指に存在する食中毒菌が食品にいないことを確認する。

一般細菌数の検査とその活用法について(参考)

一般細菌数とは、おおむね人には害のない細菌です。しかし、増殖すると(数が多いと)食品を腐敗・変敗させてしまいます。

自主検査では、1g 当たり何個いるのか、その数はいつもと比べて多くなっているのか、衛生管理の方法を変えることによって少なくなったのか。といったことが確認できます。

そのため、原材料を変更したり、製造・加工の手順を変更したり、季節によって扱いが異なった場合などに一般細菌数の変動を確認することで、衛生管理が良くできているのか、改善しなければならないのかの判断材料となります。

300個未満/g (食品1グラムの中に300個より少ない菌がいる。)という結果は、細菌検査で確認できる限界よりも細菌がいないことを表しています。この場合、衛生状態は「良」と判断できます。

一方、 $\text{O}.\text{O} \times 10^n/\text{g}$ の場合は、食品1グラムの中にnが2なら100個以上、3なら1,000個以上、4なら10,000個以上の細菌がいることを表しています。この数字を見て、直ちに「良」または「不良」を判断することはできません。

ただ、この数値は食品の衛生状態の実態を示しています。したがって、衛生管理を改善することにより、数値を検出限界の300個以下/gまで下げることが目標にすることもできます。

ちなみに、nが7以上の場合は、食品が腐敗しているといわれます。

大腸菌群と大腸菌(E.coli)の違い、黄色ブドウ球菌など指標菌は他にもあります。

目的によって、検査項目(指標細菌)を決めることができます。

検査結果に対しての助言について(参考)

自主検査の結果、

一般細菌数が通常の食品よりも多いと判断した場合

加熱された食品で大腸菌群が陽性の場合

生食用の食品において E.coli(大腸菌)が陽性となった場合

食品から黄色ブドウ球菌が陽性となった場合

には、検査成績書に加えて管理のポイント等を記載した文書を添付しています。